

BEST AVAILABLE COPY

KONINKRIJK DER



NEDERLANDEN

Bureau voor de Industriële Eigendom



Hierbij wordt verklaard, dat in Nederland op 22 januari 2002 onder nummer 1019816,

ten name van:

KWELDAM, Adriaan Cornelis

te Heiloo, Nederland

een aanvraag om octrooi werd ingediend voor:

"Kaasmelkeiwit vezel, met een nieuwe eigenschap, gebakken kaasvlees smelt niet, kaas wel",
en dat de hieraan gehechte stukken overeenstemmen met de oorspronkelijk ingediende stukken.

Rijswijk, 7 oktober 2004

De Directeur van het Bureau voor de Industriële Eigendom,
voor deze,

A handwritten signature in black ink, appearing to read "D.L.M. Brouwer".

Mw. D.L.M. Brouwer

CERTIFIED COPY OF
PRIORITY DOCUMENT

BEST AVAILABLE COPY

1019816

KWELDAM FOOD DEVELOPMENT

A.C.Kweldam

Tulpencroftlaan 51

1851 XM.Heiloo

Tel- Fax.072- 5330263

Heiloo 18 Januari 2002

Bureau Voor Industieel Eigendom
Patentweg 2
Rijswijk

Aanvraag Industieele Bescherming.

Octrooi aanvraag, kaasvlees innovatie
De Octrooi aanvraag heeft betrekking op het beschermen van de volgende Uitvinding. Het maken van een kaasmelkeiwit vezel, met een nieuwe eigenschap, gebakken kaasvlees smelt niet, kaas wel.
Kaasvis, Kaasvlees, Kaaskip, of zoveel meer als er producten zijn die op de uitvinding van toepassing zijn.

De ontworpen producten bestaan uit een vezel die is samen geperst, met een lichte druk, waarna een op vlees gelijkende lap ontstaat, of een ander model, de smaak, heeft geen kaas smaak, en is goed snijbaar, op vlees of vis gelijkend. Het eet als vlees met een stevige beet, of vis met een iets zachtere beet.

Het recept.

600 gram Goudakaas wrongel (Percentage ?.)

1200 cc, water tot 50 o.C.

4 gram polyfosfaat30 gram alginaat

Reactie stof, precipitatie, ontwateren, door:
40 gram 4 % calcium acetaat of 30 gram 3 % calcium chloride
600 cc van de oplossing toevoegen of varieeren 500 cc per recept enz.

Spoelen

Persen

De procedure; de kaas, wrongel of kaas geraspt.

De soort kaas is niet belangrijk

Goudakaas is gebruikt (zonder kleurstof)

Uitermate geschikt zijn kaas soorten Goudakaas Emmentaler, edammerkaas, en andere soorten kaas.

De uitvinding gaat uit van Gouda kaaswrongel.

Het principe is dat de kaaswrongel ontdaan wordt van de zure smaak, het zuursel, de pH 5.0 moet verhoogt worden naar Ph.6.8 dat wordt bereikt door spoelen met lauw water.

In een highspeed mixer, in volgorde toevoegen.

Warm water, al draaiend de kaaswrongel toevoegen.

De, in de verkaasde melk aanwezige calcium wordt door polyfosfaat geëlimineerd, op 600 gram uitgelekte gewassen kaas en 1200 cc water met een temperatuur, zo dat de kaas wrongel+- een temperatuur heeft van 50 o.c. (meer of minder.) Het polyfosfaat toevoegen. Het kaasmelkeiwit wordt ontsloten door de toevoeging van het polyfosfaat, of een gelijkwaardige stof. Er ontstaat een slurry. Aan deze slurry wordt een calcium reactief alginaat toegevoegd in een verhouding ten opzichte van de kaaswrongel van 5%, 600 gram kaas en 30 gram alginaat. Recept Boven staande mix wordt intensief in de highspeed mixer vermengd de temperatuur is tussen 45 o C en 50 o C, +-, van de slurry.

In een mengel wordt de slurry vermengd met een calcium chloride of een calcium acetaat, een calcium geschikt om een ontwaterings reactie te veroorzaken, in een verhouding van

777

Tweede blad

de receptuur 30 gram calcium chloride of 40 gram calcium acetaat per liter water van 50 o.C.+ -.

Door de toevoeging al roerend van de hoeveelheid calcium ontstaat een vezel, die al naar gelang de toegevoegde calcium een vezel doet ontstaan met een stevige of een zachtere vezel, structuur heeft.

Op bovenstaande recept wordt van het calcium 600 cc. toegevoegd, en voor een zachtere vezel (vis) 500 cc, calcium toegevoegd. De vezels spoelen met warm +- 45 o.C .water .

De zachte vezel lijkt zeer op vissstuktuur.

De stevigere vezel is sterk op vlees of kip gelijkende.

Door te persen in een gewenste vorm ontstaat een zeer goede hechting.

Het essentieel van de uitvinding is dat door toevoeging van een fosfaat of een gelijk werkende stof het melkkaaseiwit water, de het melkkaaseiwit zich ontsluit. Smelt.

Aan het ontsloten melkkaaseiwit is een alginaat toegevoegd die wordt bewerkt tot een homogene slurry, waaraan een reactief calcium al roerend wordt toegevoegd, er een vezel ontstaat die de eigenschap heeft om onder druk zich laat samen voegen tot een op vlees of vis gelijkend product.

Een zeer goede houdbaarheid wordt verkregen door het kaasvlees product te vacumeren en te pasteuriseren 1.5. uur bij 85 o.c. In hoofdzaak moeten melkzuur bacteriën streptococcus lactus bacteriën onwerkzaam worden gemaakt. Voor het verpakken te aromatiseren, en te zouten.

Conclusion;

Het maken van een kaasmelkeiwit vezel, met een nieuwe eigenschap, gebakken kaasvlees smelt niet, kaas wel. Kaasvis, Kaasvlees, Kaaskip, of zoveel meer als er producten zijn die de melkeiwitvezel bevatten.

Kaasvis, Kaasvlees, Kaaskip, of zoveel meer als er producten zijn die op de uitvinding van toepassing zijn.

De ontworpen producten bestaan uit een vezel die is samen geperst, met een lichte druk, waarna een op vlees gelijkende lap ontstaat, of een ander model, de smaak, heeft geen kaas smaak, en is goed snijdbaar, op vlees of vis gelijkend. het eet als vlees met een stevige beet, of vis met een iets zachtere beet.

- 1 De uitvoering nr. batrooi 1000364 van 12-11-99 geeft een aan lange beschrijving van de voorwaarden met dien verstande dat batrooi 1000364 plantbaarig is en de
 - 2 batrooi bewerker van 22 januari 2002 meldt te zijn dat meldt eerst dat daar rekening moet worden gehouden of gescheiden gesorteerde saas.